

ARA NACHHALTIGKEITS- PARTNER



**B. BRAUN AUSTRIA
UND „ZUKUNFTSWERK“**

Gemeinsam für den CO₂-Emissionsausgleich



Nachhaltigkeit in wirtschaftlicher und besonders in ökologischer und sozialer Hinsicht ist für B. Braun schon seit Langem ein integraler Bestandteil der Unternehmenspolitik. Bereits 2019 wurde Klimaneutralität als Ziel definiert. Im Betrieb nutzt man beispielsweise eine Biomasseheizanlage und ein Heiz-Kühl-System im Erdwärmebetrieb oder optimiert Touren, um vermeidbare Emissionen zu reduzieren.

Die nichtvermeidbaren Emissionen (v. a. Fuhrpark und Arbeitswege der Mitarbeiter) werden durch hochwertige Emissionszertifikate in Zusammenarbeit mit Zukunftswerk ausgeglichen. Je 400 Tonnen wurden in das nach Gold-Standard validierte Energieeffizienzprojekt „Ruanda Cookstoves“ und in das REDD+-Waldschutzprojekt „Kariba Forest Protection“ in Simbabwe eingebracht. In Ruanda stattet man zum Beispiel Familien mit modernen Kochöfen aus, um so die gesundheitliche Belastung für Familien zu reduzieren bzw. Kohlenmonoxidvergiftungen und Atemwegserkrankungen, die durch herkömmliche Öfen in geschlossenen Räumen entstehen, zu vermeiden.

Das Projekt in Simbabwe verbindet vier Nationalparks und acht Safari-Reservate und bildet einen riesigen Biodiversitätskorridor, der einen ausgedehnten Wald und zahlreiche gefährdete Tierarten schützt. Es unterstützt Programme zur wirtschaftlichen und sozialen Förderung der Menschen vor Ort, z. B. durch eine bessere Ausstattung von Kliniken, schafft Arbeitsplätze und alternative Einkommensquellen.

In den folgenden zwei Jahren wird B. Braun Austria auch die vor- und nachgelagerten Transporte in die Unternehmenspolitik miteinbeziehen und damit die anfallenden Emissionen ausgleichen. Im Jahr 2022 wird somit die angestrebte Klimaneutralität über die gesamte Wertschöpfungskette erreicht sein.

www.bbraun.at

DR. OETKER

Dr. Oetker veröffentlicht Nachhaltigkeits- ziele



Nachhaltiges Handeln und Verantwortung sind seit jeher Teil der Unternehmens-DNA von Dr. Oetker. Die Nachhaltigkeitsziele wurden nun in der „Sustainability Charta“ definiert. Diese besteht aus drei Dimensionen mit insgesamt 27 Projekten:

Our Food verfolgt den Ansatz, Verbrauchern einen gesundheitsorientierten und nachhaltigen Lebensstil zu ermöglichen. Bis 2025 soll beispielsweise der Einsatz von Salz, Zucker und Fett um bis zu 20 % reduziert werden.

In **Our World** werden die sozialen und umweltbezogenen Aktivitäten gebündelt. Bis 2022 will das Unternehmen Klimaneutralität an allen Standorten erreichen. Die Menge an Lebensmittelabfällen wird bis 2025 um 25 % verringert, zudem sollen alle Verpackungen recyclingfähig sein, um Plastikabfälle zu reduzieren.

Our Company bezieht sich auf die MitarbeiterInnen und soll weiterhin Gleichberechtigung gewährleisten und Vielfalt im Unternehmen fördern. Außerdem wird bis 2025 an allen Standorten ein Managementsystem implementiert, das der international anerkannten Zertifizierungsnorm ISO 45001 entspricht, um Arbeitsunfälle weiterhin zu verhindern.

www.oetker.at

BACARDI-MARTINI

Bacardi-Martini stößt auf eine nachhaltige Zukunft an.



JONATHAN FEARN
Managing Director

Der Spirituosenhersteller Bacardi-Martini ist der führende Anbieter internationaler Premium-Spirituosen in Österreich und zählt renommierte Brands, darunter Bacardi® Rum, Eristoff® Vodka oder Bombay Sapphire® Gin, zu seinem umfassenden Portfolio. Das erklärte Ziel von Bacardi-Martini ist es, Nachhaltigkeit künftig noch größer zu schreiben und so bald zum umweltfreundlichsten Spirituosenhersteller weltweit zu avancieren. Ab 2023 stoppt das Unternehmen die Produktion von Produkten und Geschenkverpackungen aus Plastik, sieben Jahre später soll Bacardi-Martini so zu 100 % plastikfrei sein. Die Kampagne #thefuturedoesntuck in Kooperation mit der Initiative Lonely Whale setzt ein weiteres Zeichen im Kampf gegen Plastik und setzte sich das Ziel, bis Ende 2020 eine Milliarde Einweg-Strohhalme aus dem Verkehr zu ziehen. Darüber hinaus zeigt sich der Spirituosenhersteller stolz, sowohl die Treibhausgas-Emissionen als auch den Wasserverbrauch in den Produktionsstätten binnen des letzten Jahrzehnts um mehr als 50 Prozent reduziert zu haben.

Auch die einzelnen Brands aus dem Hause Bacardi-Martini gehen mit gutem Beispiel voran: Der Bombay Sapphire® ist nicht nur für seine blaue Farbe bekannt, sondern gilt auch als besonders grün. Seit April 2020 sind alle zehn Botanicals in dem Gin mit einem Nachhaltigkeitszertifikat ausgezeichnet. Die Botanicals verleihen dem Bombay Sapphire® jedoch nicht nur seinen unverkennbaren Geschmack, sondern treiben, auch nachdem sie im Destillationsprozess verwendet wurden, den Biomasse-Boiler in der Destilliere an und produzieren so Energie. Dass Nachhaltigkeit beim Spirituosenhersteller Bacardi-Martini seit Jahrzehnten großgeschrieben wird, verrät auch ein Blick auf die Marke Martini®, die bereits im Jahre 1987 das „L'Osservatorio Martini“ gegründet hat. Im Zuge dessen werden Traubenbauern beim nachhaltigen Anbau unterstützt.

www.bacardilimited.com

**HAGLEITNER HYGIENE
INTERNATIONAL**

Nachhaltig innovativ – seit 50 Jahren



Photovoltaik-Module auf dem Dach des Spenderwerks am Hagleitner-Firmensitz in Zell am See, Österreich

Hagleitner feiert 2021 Jubiläum. Seit seiner Gründung 1971 ist das Unternehmen fest in Familienhand. Heute ist Hagleitner mit 27 Vertriebsstätten in zwölf europäischen Ländern vertreten. In 63 weiteren Ländern weltweit sind Hagleitner-Produkte zudem über Partner verfügbar.

Hagleitner gestaltet Hygiene: Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Kosmetik – dazu Spender, Dosiergeräte und Apps. Geforscht, entwickelt und produziert wird am Firmensitz in Zell am See. Dabei lebt das Unternehmen Nachhaltig:

»Chemie und Natur:
Sie stehen sich scheinbar
entgegen; und doch kommt das
eine vom anderen. Hagleitner
will daran erinnern –
mit sauberer Chemie und
sauberer Fertigung.«

HANS GEORG HAGLEITNER

tigkeit: Kosmetikprodukte sind frei von Mikroplastik, hochkonzentrierte Reinigungslösungen, kombiniert mit präziser Dosiertechnik, schonen Ressourcen, 420 Photovoltaik-Module decken nicht nur das Dach, sondern auch ein Drittel des Strombedarfs am Firmensitz ab.

www.hagleitner.com

IGLO AUSTRIA

Nachhaltig verpackt



Das Thema Recycling spielt in der Verpackungsindustrie eine immer wichtigere Rolle. Auch bei Konsumenten wächst das Bewusstsein für nachhaltige Verpackungslösungen. Gerade bei Lebensmitteln kommt Verpackungen eine hohe Bedeutung zu, denn sie dienen der Aufmachung, aber auch dem Schutz der Lebensmittel. Bei iglo ist Nachhaltigkeit bei Produkten und Verpackung wichtig. Im Jahr 2019 wurden bei iglo Österreich für 82%* der Verpackungen Faltschachteln aus Karton verwendet. Jede dieser Faltschachteln ist zu 100% recycelbar. Lediglich einen geringen Restanteil bilden Verpackungen aus Kunststoff. Insgesamt sind 92%* der Produktverpackungen bei iglo Österreich recycelbar, bis 2022 sollen alle Konsumentenverpackungen recycelbar sein. Möglich soll dies durch neue Verpackungsmaterialien werden – vor allem solche aus erneuerbaren Quellen wie Papier.



* bezogen auf das erzeugte Gewicht in Tonnen an Konsumentenverpackungen

www.iglo.at

DRINKSTAR

Die nachhaltigen Limonaden- Stars



GRÖBI war die erste zuckerfreie Softdrinkmarke Österreichs und ist bis heute die meistgetrunkene Light-Fruchtlimonade, auch FRUCADE genießt generationenübergreifend Kultstatus. Möglich wird dieser Erfolg nur durch eine permanente Weiterentwicklung. Nachhaltigkeit und der schonende Umgang mit Ressourcen ist in der Unternehmensphilosophie des Rosenheimer Getränkepezialisten fest verankert. Alle Sorten und Gebindegrößen der beiden Marken werden „in Österreich für Österreich“ von regionalen Betrieben abgefüllt. Dabei schonen kurze Transportwege zum Absatzmittler und von dort zum Konsumenten die Umwelt. Durch konsequente Gewichtsreduktionen der Glas- und PET-Flaschen in den vergangenen Jahren konnte die Klima-Bilanz deutlich verbessert werden. Das spart nicht nur Rohstoffe, sondern vor allem Energie, denn der CO₂-Ausstoß beim Lastentransport wird vermindert. Neuerdings bestehen alle PET-Einwegflaschen und Trayfolien zu mindestens 50% aus Recyclingmaterial.



Durch die fachgerechte Sammlung, Trennung, Verwertung und Entsorgung der Verpackungsabfälle und dank der Zusammenarbeit mit ARA bleiben der Umwelt jährlich ca. 520.000 Tonnen CO₂ erspart.

www.drinkstar.de

LORENZ BAHLSEN
SNACK-WORLD

Nachhaltig snacken mit vollem Geschmack

Von der Produktentwicklung bis hin zum Transport hat Nachhaltigkeit bei Lorenz Bahlsen Snack-World oberste Priorität. Die Kartoffeln bezieht das Unternehmen von 300 ausgewählten Landwirten, wobei langjährige Verträge gleichbleibende Qualität und kurze Transportwege sichern. Frittiert wird ausschließlich mit gentechnikfreiem Sonnenblumenöl, der Einsatz modernster Technik reduziert gleichzeitig den Wasserverbrauch. Das Abwasser aus der Kartoffelwäsche wird vorgeklärt, um nutzbare Bestandteile wie Stärke und Kartoffelschalen herauszufiltern und wiederzuverwerten. Aus den Produktionsabfällen wiederum wird in der eigenen Biogasanlage Ökostrom erzeugt. Von der Produktentwicklung bis zum Transport wird ressourcenschonend gearbeitet. Auf hohe Recyclingfähigkeit aller Materialien, sortenreine Verpackung, Vermeidung überflüssiger Packstoffe sowie die effiziente Nutzung von Energie ist Lorenz zu Recht stolz. Im Jahr 2021 werden alle Kartonagen auf FSC® Mix-Qualität umgestellt. Schlussendlich gilt für das Unternehmen der Grundsatz: Nicht verwertbares Material wird getrennt, gesammelt und anschließend – dank ARA – fachgerecht entsorgt.



www.lorenz-snacks.at

PETER SPAK

Guter Geschmack in dritter Generation



im Fokus der Unternehmenspolitik. Man arbeitet daran, Glas als Rohstoff verstärkt einzusetzen, Plastikmüll durch effizientere Verpackungen zu reduzieren und die bereits hohe Rezyklierbarkeit z. B. durch Reduktion von schwarzem PP und Silikonverbundstoffen zu erhöhen.

www.spak.at

Das Familienunternehmen Spak sorgt mittlerweile in dritter Generation für Genuss und Geschmack rund ums Kochen und Verfeinern. Erstklassige Rohstoffe werden durch ebenso traditionelle wie moderne Produktionstechnologien in hochwertige Lebensmittel verwandelt.

Durch die regionale Produktionsweise bleibt das Unternehmen innovativ und flexibel in Hinblick auf Ernährungstrends, die Konsumentenbedürfnisse stehen im Mittelpunkt. Auch die Pandemie hat den Stellenwert von Lokalität einmal mehr aufgezeigt.

Neben gluten- und laktosefreien Lösungen haben sich vor allem die Themen Bio und Vegan etabliert und sorgen für kontinuierliches Wachstum.

Der erfolgreiche Launch der „Das Österreicher“ Paradeiser Saucen beispielsweise wurde von allen Seiten positiv aufgenommen.

Nachhaltigere Verpackungslösungen und Reduktion von Plastik stehen ebenso

ÖSTERREICHISCHES
SEKTKOMITEE

Ein Hoch auf prickelnden und nachhaltigen Genuss!

Sekt ist ein wunderbarer Aperitif, perfekt zum Brunch und ein Klassiker, um diverse Feierlichkeiten zu begehen.



Auf Grundlage verschiedener Rebsorten und Stufen der Sektpyramide (Klassik, Reserve und Große Reserve) gibt es mittlerweile eine schier unerschöpfliche Bandbreite aus allen Weinbaugebieten Österreichs. Je kräftiger der Geschmack der Speise, desto körperreicher kann der Sekt dazu ausfallen. Die Stufen Reserve und Große Reserve, die ausschließlich nach der traditionellen Flaschengärmethode hergestellt werden, setzen helles Fleisch, Geflügel und kräftig gewürzte Gemüsegerichte, ebenso wie Reis, Pastagerichte oder üppigeren Fisch wie Räucherlachs, wunderbar in Szene.

Rosésekt wiederum ist der ideale Begleiter zu kalten Vorspeisen auf Basis von Gemüse- oder Fisch bzw. Salami oder Schinken. Länger gereifter Rosésekt (z. B. Kategorie Sekt g.U. Reserve & Sekt g.U. Große Reserve) empfiehlt sich zu Speisen mit Garnelen, Hummer oder zu Muscheln.

Der Rohstoff Glas

Erst als die Engländer Anfang des 17. Jhdt. begannen, für die Glasherstellung mit Kohle zu heizen und dadurch höhere Temperaturen erzielten, begann das Glas dem hohen Druck in den Flaschen standzuhalten. Dazu muss man wissen, dass in Sektflaschen ein Druck von 6 bar herrscht, was fast dem 3-fachen Drucks eines Autoreifens entspricht.

Außerdem gewinnt Glas in der Kreislaufwirtschaft immer mehr an Bedeutung – und im Bereich des Sekts wird zu fast 100 % mit Glas als Verpackungsmaterial gearbeitet.

„Gerade als Produzenten kommt uns hier eine besondere Verantwortung hinsichtlich der Wiederverwendung zu. Um diese bestmöglich zu gewährleisten, ist eine gute und zuverlässige Partnerschaft, wie wir sie mit ARA pflegen, unerlässlich“, sagt Dagmar Gross, die Geschäftsführerin des österreichischen Sektkomitees.

www.oesterreichsekt.at

PETRUZALEK

Die maßgeschneiderte Verpackung von Petruzalek



Petruzalek

Die Petruzalek GmbH ist ein internationales Handelsunternehmen mit Niederlassungen in 12 europäischen Ländern. Das mittlerweile 60 Jahre alte Unternehmen ist spezialisiert auf Verpackungsmaterial und Verpackungsmaschinen sowie Serviceleistungen (Wartung, Installation) für ebendiese. Der große Kunden-Vorteil: Petruzalek ist keinem Material oder Herstellungsprozess verpflichtet, daher wird die Auswahl der Materialien individuell auf die Kunden bzw. auf die jeweiligen Anforderungen abgestimmt. Der ökologische Fußabdruck des Gesamtproduktes steht dabei stets im Fokus. In manchen Fällen ist es beispielsweise von Vorteil, weniger ökologisches Verpackungsmaterial zu verwenden, um dadurch die Haltbarkeit des verpackten Lebensmittels zu verlängern und somit den Lebensmittelabfall zu reduzieren. Nichtsdestotrotz steht auch hier die Zirkularität der Verpackung im Mittelpunkt (z. B. rPET statt APET). Ist die Haltbarkeit des verpackten Produktes kein primäres Kriterium, greift man bevorzugt auf kompostierbare Verpackungslösungen zurück.

Bei Einweggeschirr setzt man auf umweltfreundliches Material oder versucht Einweg durch Mehrweg zu ersetzen und zu einem ähnlich günstigen Preis anzubieten. Ein Beispiel: die neuen Eislöffel von Petruzalek aus WPC (wood polymer composite) sind geschirrspültest und können weiterverwendet werden.



Petruzalek

Sortiments-Star: die „Nature Fresh“-Folie

Highlight im Sortiment ist aktuell die „Nature Fresh“-Folie, die erste maschinell verwendbare Dehnfolie, die zertifiziert heimkompostierbar ist. Die Grundidee: die Menge an Kunststoffverpackungen soll durch dünnere, nachhaltigere Materialien reduziert werden. Nature Fresh wurde auch als „Home Compostable“ eingestuft und ist, wie bereits erwähnt, für den häuslichen Kompost geeignet. Der beim Abbau entstehende Kompost ist gleichzeitig wertvoll für den Landbau, die Landwirtschaft und den Gartenbau. Es zeigt sich, dass der Ruf nach einer Kreislaufwirtschaft kein bloßes Lippenbekenntnis, sondern integraler Bestandteil der Unternehmensentwicklung ist.

www.petruzalek.at

PICKFEIN

PICKFEIN und ARA – die perfekten Sparringpartner

Essig zählt bis heute zu den beliebtesten und meistgeschätzten Würzmitteln in der Küche.

Das Traditionsunternehmen PICKFEIN, mit Sitz in Oberösterreich, steht seit mehr als 60 Jahren für Essig- und Feinkostprodukte von höchster Qualität.

Bereits in den 1950er-Jahren wurde die beliebte PICKFEIN-Essigrezeptur entwickelt und ist bis heute ein streng gehütetes Geheimnis geblieben. Der familiengeführte Betrieb vertreibt neben den Produkten unter der Marke PICKFEIN auch Handelsmarken. So zählt neben Senf, Ketchup, Sauerkonserven sowie Feinkostprodukten vor allem Essig zum Marinieren und Einlegen als Hauptprodukt zum Sortiment.

Der milde und ausgewogene Geschmack der PICKFEIN Essig-Spezialitäten wird durch jahrzehntelange Erfahrung in der Herstellung im natürlichen Gärverfahren und der anschließenden Veredelung gewonnen. Ob Essiggurken, Spargel, Chilis mit Ingwer, buntes Gartengemüse, Pfefferoni oder Kürbis – eine Vielzahl an Gemüsesorten eignet sich zum Einlegen.

So wird eingelegtes Gemüse mithilfe von Essig nicht nur haltbar und besonders schmackhaft gemacht, sondern ist auch eine abwechslungsreiche und vielfältige Ergänzung zur Jause.

Bei allen Produkten wie Essig, Senf, Ketchup, Sauerkonserven sowie Feinkostprodukten setzt PICKFEIN auf höchste Produktqualität- und Sicherheit – beim Abfallmanagement setzt PICKFEIN auf die ARA.

www.pickfein.at



PICKFEIN

RIO MARE

Fischgenuss mit gutem Gewissen



Rio Mare

Die ÖsterreicherInnen legen nicht nur viel Wert auf gute und gesunde Produkte, sondern auch auf Nachhaltigkeit. Rio Mare, als Marktführer bei Fischkonserven (21,6 % Marktanteil¹), ist bemüht, diesen Wünschen zu folgen – das intensive Engagement für nachhaltige Fischereierzeugnisse wird besonders von den Konsumenten geschätzt. Darunter fällt auch die erfolgreiche Zusammenarbeit mit ARAPlus, die sich um einen funktionierenden Ressourcen-

kreislauf sowie um die Wiederverwertung recycelter Materialien kümmert.

Gemeinsam für die Ozeane

Rio Mare setzt international noch stärker auf die Verfolgung und Erweiterung seiner nachhaltigen Rohstoff-Strategie und hat sich im Rahmen der Partnerschaft mit dem

WWF verpflichtet, 100 % des Thunfisches bis 2024 aus MSC- (Marine Stewardship Council-)zertifizierten Fischereien oder aus robusten FIPs (Fishery Improvement Projects) zu beziehen. Das MSC-Kontrollsystem ermöglicht die Rückverfolgbarkeit „vom Hafen bis ins Regal“ und damit den Ausschluss von Fisch aus IUU-Fischerei (Illegal, Unreported and Unregulated). Dadurch können Konsumentinnen und Konsumenten darauf vertrauen, dass der MSC-zertifizierte Fisch, den sie kaufen, zu einer Fischerei zurückverfolgt werden kann, die die Standards für nachhaltige Fischerei erfüllt.

Rio Mare als Vorreiter

Rio Mare ist davon überzeugt, dass die Diversifizierung der Beschaffungsgebiete und der Fangtechniken der beste Weg ist, um ein Gleichgewicht der Ressourcen zu gewährleisten. Dabei wägt Rio Mare verschiedene Faktoren sorgfältig ab, wie die Umweltbelastung, das Risiko des Beifangs anderer Meerestiere, die Arbeitsbedingungen der Fischerinnen und Fischer sowie die Vermarktung eines erschwinglichen, aber hochwertigen Produkts.

Quelle: ¹ Nielsen LH inkl. H/L, Fischkonserven, Gesamtwert, Österreich, MAT KW 08/21

.....
www.riomare.at

SILVA SCHNEIDER

Ein Tischwasserfilter spart 120 Plastikflaschen



Silva Schneider

Silva Schneider ist ein österreichisches Handelsunternehmen mit Sitz in Salzburg. Gegründet wurde es 1968, heute beschäftigt das Unternehmen 22 Mitarbeiter. Silva Schneider vertreibt sowohl Haushaltsgeräte als auch Unterhaltungselektronik. Im Sortiment finden sich unter anderem Produkte der Marken SILVA Schneider, SILVA homeline, bkitchen, Toshiba, myJupiter, BTW und mehr.

Im Sinne der Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung steht momentan ein Tischwasserfilter der Marke BWT hoch im Kurs. Eine Filterkartusche davon ersetzt 120 Plastikflaschen. Mit der Filterkartusche von BWT wird das Wasser gefiltert – Kalkschutz, Chlor, Schwermetalle (Kupfer und Blei) sowie organi-

sche Stoffe. Durch die weltweit patentierte BWT-Technologie wird Wasser mit wertvollen Mineralien und/oder Spurenelementen wie Magnesium, Zink und Silizium angereichert. In diesem Zusammenhang muss man sich vor Augen führen, dass weltweit pro Minute 1 Million Wasserflaschen verkauft werden. Das ergibt die unfassbare Summe von fast 526 Milliarden Flaschen pro Jahr, wovon nur 9 % recycelt werden. Die Innovation von BTW beweist, wie Wirtschaftsweisen neu gedacht werden können.

.....
www.silva-schneider.at

SONAX

Kanister waren gestern



SONAX

Wer regelmäßig mit dem Auto unterwegs ist, der kommt am Traditionsunternehmen SONAX nicht vorbei. Doch neben der Liebe zur Autopflege hat die Unternehmensgruppe, deren Produkte auch im Bereich Industrie und Werkstatt zur Basisausstattung zählen, noch ein zweites großes Anliegen: die Förderung der Nachhaltigkeit. Dabei zielen die Produktentwicklung sowie alle weiteren Geschäftsprozesse konsequent auf Schonung und Erhaltung der natürlichen Ressourcen ab.

Ein praktisches Beispiel verdeutlicht diesen Ansatz: Speziell im Bereich Verpackungsdesign, wo überwiegend innovative Standbeutel Anwendung finden. Durch diese nachhaltige Verpackungslösung gelingt es SONAX, rund 70 % an Kunststoff im Vergleich zu herkömmlichen Nachfüllkanistern zu sparen.

Zudem investiert man laufend in den Ausbau von nachhaltiger Infrastruktur. So sorgen eine eigene Kläranlage sowie ein Blockheizkraftwerk für effiziente Wasser- und Energienutzung.

.....
www.sonax.at

SCHLUMBERGER

Prickelnder Genuss „Made in Austria“

Von der Rebe im Weingarten bis zur verkaufsfertigen Sektflasche im Regal: Bei Schlumberger, Österreichs traditionsreichster Wein- und Sektkellerei, hat heimische Wertschöpfung oberste Priorität.



Schlumberger

Bereits am Weinstock wächst die konstant hohe Qualität der Schlumberger Sekte, denn die Sektkellerei setzt auf sorgfältig ausgewählte Trauben, welche zu 100 Prozent aus Österreich stammen. Dafür pflegt das Unternehmen langjährige Partnerschaften mit über 350 Winzerfamilien – vorrangig aus dem niederösterreichischen Weinviertel sowie aus dem nördlichen Burgenland. Von den Glasflaschen über die Etiketten und das Verpackungsmaterial werden die notwendigen Rohstoffe für die Herstellung des Sekts vorwiegend über österreichische Partnerbetriebe

bezogen. Das stärkt die heimische Wirtschaft und ermöglicht außerdem kurze Transportwege. Mit seinen drei Standorten in Wien, Niederösterreich und Salzburg sorgt Schlumberger als wichtiger Arbeitgeber in Österreich dafür, dass die Wertschöpfung im Land bleibt. Jede einzelne Flasche Schlumberger verspricht ein prickelndes Genusserlebnis sowie ausgezeichnete Qualität „Made in Austria“.

.....
www.schlumberger.at

WEINGUT TOIFL

Ganzheitliches Denken: Vom Steckling zur Flasche – und wieder zurück!



Florian Schulte

BARBARA TOIFL & CHRISTOPH TOIFL (BRUDER)

Das Weingut Toifl besteht mittlerweile in dritter Generation. Durch den Einsatz modernster Kellereitechnologie ist das Unternehmen in der Lage, sich den jeweiligen Marktsituationen anzupassen und auf Kundenwünsche einzugehen. Die Anstrengungen tragen Früchte: Bei der 33. Weinprämierung (NÖ)

wurde Toifl mit 6 Goldmedaillen prämiert.

Zudem spielt die Nachhaltigkeit eine wesentliche Rolle im Betrieb: Alle Glas- und Kartonprodukte sowie Etiketten und Drehverschlüsse werden in Österreich gekauft, Transportwege damit auf ein Minimum beschränkt. Die Produktions- und Lagerhallen sind isoliert, wodurch weder Heiz- noch Kühlbedarf besteht. Die Rückfuhr aller recycelbaren Stoffe im Sinne der Kreislaufwirtschaft ist für das Weingut eine Selbstverständlichkeit. „In unserem Betrieb spielen Aspekte hinsichtlich der Regionalität und Nachhaltigkeit eine wichtige Rolle. Zudem merken wir, dass es auch seitens der Kunden immer wichtiger wird, wie sie dahingehende Anstrengungen und Maßnahmen eines Unternehmens wahrnehmen“, sagt dazu Verkaufsleiterin Barbara Toifl.

.....
www.toifl.at

VFI

Nachhaltig erfolgreich – VFI Oils for Life

Bona, Kronenöl, Frivissa, Ceres und Osolio – diese bekannten Marken stammen alle von Österreichs erfolgreichstem Speiseöl-Unternehmen – VFI Oils for Life.



VFI

VFI-Betriebsleiter Johann Doppelbauer sowie Marketingleiter und Gesellschafter Klemens Rauch sind stolz auf den grünen Strom vom Dach der VFI.

In der Ölerzeugung ist Nachhaltigkeit und Ressourcennutzung seit jeher ein Thema. In der Ölmühle wird nichts weggeworfen – aus Reststoffen entsteht Speiseöl und Eiweißfutter. Unsere Ölmühle in Ennsdorf erzeugt im großen Maßstab Bio-Öl und entsprechend auch Eiweißfuttermittel für Österreichs Bio-Landwirtschaft.

Auch im Produktionsprozess wird auf Energieeffizienz und Ressourcenschonung geachtet. Im Jahr 2020 erfolgte eine bahnbrechende Investition: Auf dem Dach des unternehmenseigenen Hochregallagers, in dem 11.000 handelsübliche Paletten Platz finden, wurde eine gewaltige Photovoltaikanlage installiert. Die etwa 1.500 m² große Fläche liefert 200 KW Leistung, das entspricht dem Stromverbrauch von 50 Haushalten. „Damit decken wir einen guten Teil des eigenen Stromverbrauchs ab, der Überschuss wird ins öffentliche Netz eingespeist“, so Betriebsleiter Johann Doppelbauer. „Durch die Nutzung der Dachflächen wird zudem verhindert, dass es zu zusätzlichem Flächenverbrauch kommt – auch das ist ein wichtiger Aspekt in Sachen Nachhaltigkeit und beim Kampf gegen die Überhitzung urbaner Räume“, ergänzt Marketingleiter und VFI-Gesellschafter Klemens Rauch.

Bei den Produktverpackungen arbeitet VFI seit Jahren mit der ARA zusammen. Alle Verpackungen aus PET, Glas und Weißblech sind zu 100 % recyclingfähig. Durch das effiziente österreichische Sammelsystem der ARA ist die Sammlung die nachhaltigste Lösung. Kurze Transportwege der Verpackungen in der Anlieferung sowie umweltgerechte Entsorgung und Aufbereitung zum Recycling reduzieren den ökologischen Fußabdruck deutlich.

Nur wenn die Ressourcen in jedem Produktionsschritt effizient genutzt werden, kann ökologisch und ökonomisch nachhaltig gewirtschaftet und somit der Betriebsstandort in Österreich und die Arbeitsplätze nachhaltig gesichert werden.

.....
www.vfi-oilsforlife.com

VIVATIS HOLDING AG

Verantwortung durch nachhaltige Produktion

Die VIVATIS Holding AG ist eines der größten österreichischen Unternehmen der Nahrungs- und Genussmittelbranche. Pro Jahr werden 100 Millionen Kilogramm an regionalen, landwirtschaftlichen Produkten (Fleisch, Obst, Gemüse) verarbeitet. Unter den zahlreichen Marken finden sich zum Beispiel Knabber Nossi, Inzersdorfer, Maresi, Toni Kaiser und Bauernland u. v. m.

wieder. Die Unternehmen der VIVATIS-Gruppe sind sich ihrer Verantwortung gegenüber der Umwelt bewusst. GOURMET beispielsweise bekennt sich zum Klimaschutz und setzt beim Einkauf von Lebensmitteln aus Prinzip auf Regionalität und Saisonalität. Die kurzen Transportwege sowie der klimaschonende Freiland-Anbau sparen Energie und halten die Wertschöp-

fung im Land. Verkocht werden die Produkte unter anderem in der GOURMET-Frischküche in St. Pölten, auf deren Dach eine 300.000 kWh produzierende Photovoltaikanlage installiert ist – durch diese werden 10 Prozent des täglichen Strombedarfs generiert.

Um auf die Problematik der Lebensmittelverschwendung aufmerksam zu machen, nahm das Unternehmen an der Aktionswoche „United Against Waste“ teil. Im Rahmen dieser wurde in 32 Betriebsrestaurants ein laufendes Monitoring der Lebensmittelabfälle durchgeführt. Dadurch konnten Potenziale hinsichtlich einer künftigen Vermeidung entwickelt werden. Zusätzlich wurden vier Mitarbeiter als Food-Waste-Coaches ausgebildet. GOURMET ist Projektpartner von klimaaktiv und hat eine WWF-Partnerschaft inne.

Das Unternehmen KARNERTA wiederum hat sich auf die Reduktion des Verpa-



VIVATIS Holding AG

ckungsmaterials konzentriert. Die größte Errungenschaft in diesem Bereich gelang im Geschäftsfeld Teigwaren. Bei den Kärntner Kasnudeln konnte man bereits 17 Tonnen Verpackungsmaterial einsparen, da die Plastikschele mit Schuber von einem Beutel mit Reiter abgelöst wurde.

.....
www.vivatis.at



VIVATIS Holding AG

VOG AG

Die VOG-Gruppe verpackt Köstliches nachhaltig



VOG AG



VOG AG



VOG AG

Seit ihrer Gründung im Jahre 1916 importiert die VOG AG – neben den österreichischen Eigenproduktionen (Rapso, Lenz Moser Weine) – Waren aus aller Welt (Trockenfrüchte und Nüsse, Konserven oder Nonfood-Artikel) mit höchstmöglicher Qualität unter den bekannten Marken Goldpack Frisch, Natürlich Goldpack oder Beach Flower Back Mit für Märkte in Österreich und Mitteleuropa.

Insbesondere für Trockenfrüchte und Nüsse stellt die Verpackung, zusätzlich zur schonenden Verarbeitung in einem modernen Abpackbetrieb, ein wichtiges Kriterium für die Erhaltung der Qualität dar. Daher beschäftigt sich die VOG AG bereits seit Jahrzehnten intensiv damit, unter anderem im Bereich des Packagings optimale Lösungen zu finden, um den hohen Anspruch an die Produktqualität bis

zum Endverbraucher zu transportieren. Dabei hat die Nahrungsmittelsicherheit oberste Priorität.

Die VOG AG wurde in diesem Bereich bereits lange vor dem Aufkommen eines breiten öffentlichen Bewusstseins hinsichtlich „weltweite Plastikverschmutzung“ aktiv. Zurückführend auf die langjährige Erfahrung im Bereich Verpackungen testet man seit Jahren solche, die einerseits den notwendigen Schutz für Lebensmittel bieten und andererseits den Ressourcenverbrauch optimieren.

Im Laufe der Zeit wurden viele Versuche unternommen, Verpackungen möglichst optimal an die einzelnen Produkte anzupassen und zu verarbeiten. Letztendlich hat man sich entschieden, für einen Großteil der Trockenfrucht- und Nussprodukte der VOG-Gruppe Monomaterial-Verbunde zu verwenden. Damit werden Ansprüche betreffend Qualität optimal eingehalten, gleichzeitig wird eine nach-

haltige Lösung (die verwendeten Monomaterialien sind zu 100 % recyclebar) angeboten.

Nach heutigem Stand der Technik ist es noch nicht möglich, bei allen Produktverpackungen auf 100 % Monomaterial zu setzen. Es kommen jedoch Mehrfach-Verbundmaterialien ausschließlich dort zum Einsatz, wo es die Lebensmittelsicherheit für das abgepackte Produkt erfordert, z. B. wenn Licht- oder Sauerstoffeintrag verhindert werden sollen.

Oberste Funktion der Verpackung bleibt jedenfalls der Qualitätsschutz und damit: so wenig Verpackung wie möglich, so viel wie nötig.

.....
www.vog.at
